



PASTEL DE POLLO CON SALSA DE PIMIENTO

Ingredientes:

Para el pastel de pollo:

- 1 kg de carne molida de pollo
- 4 rebanadas delgadas de jamón de pierna, picadas
- ¼ pieza de cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- 2 huevos
- 2 piezas chicas de zanahorias ralladas
- ½ taza de galletas saladas molidas
- Sal y pimienta al gusto

Para la salsa de pimiento:

- 2 latas de media crema (225 gr)
- 1 paquete de queso crema (190 gr)
- 1 lata de pimiento morrón, escurridos (250 gr de masa drenada)
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Mezcla la carne molida de pollo con el jamón, la cebolla, el ajo, los huevos, las zanahorias, las galletas, sal y pimienta. Coloca la mezcla en un molde para pastel o refractario enmantequillado. Tapa con papel aluminio y hornea por 45 minutos.
2. Para la salsa de pimiento, licúa la media crema con el queso, el pimiento y el consomé.
3. Desmolda el pastel de pollo. Sirve y ofrece acompañado con la salsa de pimiento.

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de Horneado: 35 minutos

Grado de dificultad: Medio

Porciones: 8

